

# Novecento

Carta Primavera/Verano 2012

## Snacks

*Delicias con sabores sorprendentes.*

- \*Anchoa entera - 3€/ud
- \*Kokotxas de bacalao con pil-pil de suero de pimientos (ud) - 3,50€/ud
- \*Saquito de txangurro - 3,60€
- \*Croqueta de jamón ibérico - 2,80€/ud
- \*Canelón de pato - 7,50€/2ud
- \*Las "Cocas" (ud) - 4€/ud
  - de ratatouille con mozzarella y pesto rojo
  - de mozzarella, jamón ibérico y boletus

## Novedades de temporada

*Platos con nuevos ingredientes, pensados para esta temporada.*

- \*Taquitos de atún toro con aguacate y lima - 14€
- \*Tar-tar fresco de tomate con menta y un toque de perrins - 11€
- \*Cremoso de patata con huevo minuto, migas de ibérico, lascas de parmesano y trufa - 11€
- \*Berberechos al natural - 13,10€

## Nuestros clásicos

*Los platos más demandados por nuestros fans.*

- \*Foie mi-cuit con confitura de rosas - 12,40€
- \*Pulpo con crema de patata trufada y pimentón de la vera - 14,40€
- \*Témpura moriwase con langostinos - 12€
- \*Patatas Novecento 2011 - 8,50€

## Ensaladas de temporada

*Pensadas para disfrutarlas en esta nueva temporada.*

- \*Torre de verduras con mozzarella de búfala y pesto verde - 13,50€
- \*De magret de pato con mango, melaza de frutos rojos y culis de pimientos - 12,10€
- \*Templada de perdiz sobre brunoise de pimientos, cebollas y berenjenas ahumadas - 15,30€
- \*De vieras glaseadas con rúcula y vinagreta cítrica - 15€

## Hamburguesas Gourmet

*Carnes de vacuno 100%.*

- \*Hamburguesa de ternera con tomate, queso, lechuga, cebolla y bacon - 12,40€
- \*Hamburguesa de ternera y foie con queso brie, panceta ibérica y cebolla caramelizada - 14,10€

## Carnes

*A fuego intenso, con mucho cariño.*

- \*Solomillo con ceniza de alga wakame, manzana acidulada y sopa de foie - 19€
- \*Entrecote de ternera con patata parisina al romero - 17€
- \*Carrillada de buey confitada a baja temperatura en su jugo - 13€
- \*Steak tar-tar - 19€

## Pescados

*Todos nuestros pescados crudos han sido congelados previamente a -30°C y cocinados a +70°C*

- \*Bacalao confitado en aceite de oliva y tomillo limón con timbal de verduras y crujientes de berenjena - 14,20€
- \*Rodaballo con espuma verde e infusión de almendras y ajitos - 13,70€
- \*Salmón glaseado confitado a baja temperatura con bullabesa de verduras - 12,70€

## Arroces

*Nuestros arroces se sirven en paellas preparadas al momento para un mínimo de dos personas.*

- \*Fideuà de pato con boletus edulis - 11,80€
- \*Meloso de solomillo de buey con trufa de Borgoña - 12,80€
- \*Paella de vieras con jamón de bellota - 11,90€
- \*Rissoto de ceps al vino tinto - 11,80€

## Postres

*Es importante saber que el servicio de los postres, por su elaboración, puede llevar unos minutos.*

- \*Tarta alta de chocolate con vainilla de Madagascar - 6€
- \*Tarta de queso con arándanos - 6€
- \*Espuma de fruta de la pasión con coulis de frutos del bosque - 6€
- \*Carpaccio de frutas con helado - 6€

## Los Yogures

*Prueba nuestros postres como si estuvieras en casa.*

- \*Tiramisú - 3,5€/ud
- \*Crema de queso - 3,5€/ud
- \*Mango con frutos rojos - 3,5€/ud
- \*Chocolate - 3,5€/ud
- \*Familia de yogures (pruébalos todos) - 14€/4ud

*Chef Ejecutivo - Diego González  
Jefe de Cocina - Juan José Sargues  
Maitre - Sergio Soliva*

*Barman - Daniel Hernández*

*Grupo Cobeca*